



Brut Salmanazar

Pol Roger Champagne
FRANCE, CHAMPAGNE, CHAMPAGNE

Après quatre années de vieillissement en cave son style associe complexité, équilibre et distinction

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	34% Pinot noir, 33% Pinot meunier, 33% Chardonnay
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	10 g/l
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le Pinot Noir est issu principalement de quelques-uns des meilleurs crus de la Montagne de Reims. Le Pinot Meunier est issu de plusieurs crus de la Vallée de la Marne et de la région d'Epernay. Le Chardonnay provient d'Epernay et de quelques-uns des meilleurs crus de la Côte des Blancs.
VINIFICATION	Une fois récoltés les raisins sont rapidement et délicatement pressés. Un premier débourbage est effectué au centre de pressurage puis un second dans la cuverie, à froid (6°C), pendant 24 heures. La fermentation alcoolique se déroule à basse température (18°C) dans des cuves inox thermo-régulées où les cépages et les crus sont vinifiés séparément avant l'assemblage final. La fermentation malolactique est réalisée sur tous les vins de la Maison.
ÉLEVAGE	Pendant 4 ans. Après dégustation, assemblage et mise en bouteille, la prise de mousse et le vieillissement s'effectuent dans la fraîcheur des caves, à 33 mètres de profondeur. Chaque bouteille est remuée à la main, de manière traditionnelle, avant le dégorgement et le dosage. Les vins se reposent ensuite au minimum trois mois avant d'être expédiés.

CODE SAQ
12684497

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
1 X 9 L



PRIX PAR BOUTEILLE
1,460.50 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Winston Churchill tout comme la famille royale britannique, à travers leur histoire, ont fait des produits Pol Roger leurs «privilegiés» en matière de champagne. En effet en 170 ans d'histoire, les champagnes Pol Roger ont acquis une notoriété sans pareil grâce aux deux valeurs exigées par la maison : excellence et indépendance. Un domaine familiale comme il y en a peu en Champagne, encore géré par la famille qui en est maintenant à la 5ème et 6ème génération. Pol Roger c'est seulement 2,5% de la production en Champagne. Le travail manuel y est encore privilégié. En effet, 45 000 à 50 000 bouteilles sont remuées à la main chaque jour. La constante recherche de l'excellence chez Pol Roger est sans aucun doute une des raisons pour laquelle il a été choisi pour le mariage royal de Kate et du Prince William. C'était aussi le champagne favori de Winston Churchill, d'ailleurs la cuvée la plus prestigieuse du domaine porte son nom.